

Frau Holle Kuchen - so himmlisch lecker

Zutaten für 1 Blech

Für den Boden:

- 450 g Weizenmehl
- 250 g Zucker
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 250 ml Orangenlimonade (oder Mineralwasser)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Päckchen Backpulver



Für die Fruchtschicht:

- 500 g Erdbeeren
- 2 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser

Für die Sahneschicht:

- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker

Zum Bestreuen:

- 100 g weiße Schokolade

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 70 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor und bereite als erstes den Boden zu: Mische dazu in einer Schüssel die trockenen Zutaten. Gib dann die Eier, Öl und die Limonade hinzu. Verrühre alles zu einem geschmeidigen Teig.
2. Verteile den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech. Backe ihn für 20 Minuten im Ofen. Lass den Boden anschließend abkühlen.
3. Bereite währenddessen die Fruchtschicht zu: Püriere dazu die Erdbeeren. Mische in einem Topf den Tortenguss mit Zucker und Wasser. Gib dann das Erdbeerpüree hinzu. Lass die Mischung aufkochen.
4. Verteile die Erdbeerschicht auf dem Kuchen. Lass den Fruchtspiegel gut abkühlen.
5. Schlage anschließend die Sahne mit Sahnesfest und Vanillezucker steif. Verteile die Sahne gleichmäßig auf den Kuchen.
6. Reibe zum Schluss die Schokolade darüber. Stelle den Kuchen bis zum Verzehr kalt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

